



**AUTHENTIC
ITALIAN
SEAFOOD
EXPERIENCE**

**EXPÉRIENCE
AUTHENTIQUE
DES PRODUITS
DE LA MER À
L'ITALIENNE**

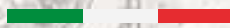


marepiù[®]





marepiù[®]





Mare Più is an Italian company founded in 1988 in Altidona, in the Marche region, by the Andrenacci family.

Initially an artisanal workshop, the company has grown to become a leading player in the production and distribution of high-quality frozen seafood dishes and culinary bases.

With a strong connection to Italian culinary tradition and the Mediterranean diet, Mare Più combines a passion for flavor and craftsmanship with innovation, ensuring freshness and authenticity in every product.

Production takes place in a modern, technologically advanced facility, where tradition and technology come together to meet market demands, always keeping quality and excellence at the heart of the Made in Italy promise.

PRESENTATION



marepiù®

Mare Più est une entreprise italienne fondée en 1988, à Altidona dans la région des Marches, par la famille Andrenacci.

Née comme laboratoire artisanal, l'entreprise s'est ensuite développée pour devenir une référence dans la production et la distribution de préparations culinaires à base de poisson surgelé de haute qualité.

Fort d'un lien étroit avec la tradition culinaire italienne et le régime méditerranéen, Mare Più allie son amour pour les bonnes choses et l'artisanat avec l'innovation, assurant une fraîcheur et une authenticité irréprochables à chaque produit.

La production est réalisée dans un établissement moderne, où la production et la technologie ne font plus qu'un pour satisfaire aux exigences du marché, en gardant toujours à l'esprit la qualité et l'excellence du Made in Italy.

PRÉSENTATION



marepiù



INTRODUCTION

Born from a passion for Italian cuisine and a love for the sea, Mare Più presents an exclusive collection of frozen pasta dishes that celebrate the craftsmanship and culinary heritage of Italy's diverse regions.

We use the highest quality pasta and carefully select our suppliers to always ensure the best. This is why our products have been the favorites of millions of consumers and Italian and European restaurants since 1988.

Each pasta shape is carefully selected and paired with the highest quality ingredients, from the freshest seafood to seasonal vegetables, inspired by the most authentic recipes to bring the true taste of the Mediterranean to your table.

Our pasta reflects Italy's deep love for great food, ready in just minutes, but with all the flavor and soul of a centuries-old tradition.

From the perfect texture of our artisanal pasta shapes to the harmonious flavors of the sea that accompany them, every bite will transport you to the sun-drenched coasts and fertile lands of the Mediterranean.

With Mare Più, every meal becomes a special occasion to savor the true essence of "Made in Italy."



INTRODUCTION

Né d'une passion pour la cuisine italienne et d'un amour pour la mer, MarePiù présente une collection exclusive de plats de pâtes surgelés qui célèbrent l'artisanat et le patrimoine culinaire des diverses régions d'Italie.

Nous utilisons des pâtes de la plus haute qualité et sélectionnons soigneusement nos fournisseurs pour toujours assurer le meilleur. C'est pourquoi nos produits sont les favoris de millions de consommateurs et de restaurants italiens et européens depuis 1988.

Chaque format de pâtes est soigneusement sélectionné et associé à des ingrédients de la plus haute qualité, des fruits de mer les plus frais aux légumes de saison, inspirés des recettes les plus authentiques, pour apporter toutes les saveurs de la Méditerranée à votre table.

Nos pâtes reflètent l'amour profond de l'Italie pour la bonne nourriture, prêtes en quelques minutes, mais avec toute la saveur et l'âme d'une tradition séculaire.

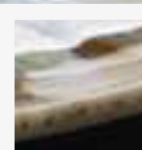
De la texture parfaite de nos formats de pâtes artisanales aux saveurs harmonieuses de la mer qui les accompagnent, chaque bouchée vous transportera vers les côtes ensoleillées et les terres fertiles de la Méditerranée.

Avec MarePiù, chaque repas devient une occasion spéciale de savourer la véritable essence du « Made in Italy ».

marepiù®



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
4 min.



POTATO GNOCCHI WITH FISH SAUCE GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AUX FRUITS DE MER GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI PESCE

Immerse yourself in the true flavors of the Italian coast with our Gnocchi with Fish Sauce, a dish that brings the essence and authenticity of the Mediterranean straight to your plate.

Shrimp, squid tentacles and fresh mussels marry perfectly with sweet cherry tomatoes, creating a symphony of flavors that evoke the sun-drenched shores of Italy.

In a pan: place directly in the pan and cook for about 4 minutes with the lid on and 4 minutes without the lid.
COOK FROM FROZEN

Ingredients: potato gnocchi, fish sauce, shrimp, small squid tentacles, mussels, cherry tomatoes.

Plongez dans les saveurs authentiques de la côte italienne avec nos gnocchi aux fruits de mer, un plat qui apporte l'essence et l'authenticité de la Méditerranée directement dans votre assiette.

Crevettes, tentacules de calamars et moules fraîches se marient à merveille avec la douceur des tomates cerises, créant une symphonie de saveurs qui évoquent les rivages ensoleillés de l'Italie.

À la poêle: verser directement dans la poêle et cuire environ 4 minutes avec le couvercle puis 4 minutes sans.
CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: gnocchi de pommes de terre, sauce aux fruits de mer, crevettes, petits tentacules de calamars, moules, tomates cerises.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 5 g | | 5% | Protein / Protéines 22 g | | 44% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 1 g | | 5% | Cholesterol / Cholestérol 80 mg | | 27% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 490 mg | | 21% | |
| | Carbohydrate / Glucides 50 g | | 18% | Potassium 50 mg | | 2% | |
| | Fibre / Fibres 5 g | | 18% | Calcium 10 mg | | 0% | |
| Calories 350 | Sugars / Sucres 9.5 g | | 19% | Iron / Fer 1 mg | | 6% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu. 15% ou plus, c'est beaucoup. | | | | | | |

marepiù



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.

SEAFOOD RIGATONI WITH WILD COD FISH RIGATONI AUX FRUITS DE MER AVEC CABILLAUD RIGATONI ALLA PUTTANESCA

Discover the bold character of Mediterranean cuisine with MarePiù Rigatoni alla Puttanesca, featuring rigatoni combined with a rich tomato sauce, black olives, anchovies and salted cod.

A flavourful Italian classic ready in just a few minutes.

In a pan: place directly in the pan and cook for about 6 minutes with the lid on and 2 minutes without the lid, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: rigatoni, tomato sauce, wild cod fish, black olives, anchovies, capers, garlic.

Découvrez le caractère audacieux de la cuisine méditerranéenne avec les Rigatoni alla Puttanesca de MarePiù, composés de rigatoni associés à une riche sauce tomate, des olives noires, des anchois et de la morue salée.

Un grand classique italien plein de saveur, prêt en quelques minutes..

À la poêle: verser directement dans la poêle et cuire environ 6 minutes avec le couvercle puis 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingrédients: rigatoni, sauce tomate, cabillaud sauvage, olives noires, anchois, câpres, ail.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



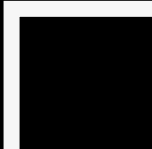
| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 9.08 g | | 12% | Protein / Protéines 15.89 g | | 32% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 1.14 g | | 6% | Cholesterol / Cholestérol 14 mg | | 5% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 435 mg | | 19% | |
| Calories 487 | Carbohydrate / Glucides 91.87 g | | 33% | Potassium 851 mg | | 18% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | Fibre / Fibres 12.71 g | | 45% | Calcium 58.11 mg | | 4% | |
| | Sugars / Sucres 2.27 g | | 12% | Iron / Fer 3.63 mg | | 20% | |

5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu. 15% ou plus, c'est beaucoup.

marepiù



**READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.**



CIOPPINO

Discover MarePiù Cioppino, a rich seafood dish inspired by the coastal traditions of Italian cuisine. A generous mix of blue crab, clams, mussels, shrimp, scallops, squid and wild cod simmered in a fragrant tomato sauce.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: whole clams, whole mussels, peeled Ecuadorian shrimp, scallop meat, half blue crab, wild Pacific/Atlantic cod cubes, squid rings and tentacles, tomato sauce.

Découvrez le Cioppino de MarePiù, un riche plat de fruits de mer inspirés des traditions côtières de la cuisine italienne.

Un généreux mélange de crabe bleu, palourdes, moules, crevettes, noix de Saint-Jacques, calamars et cabillaud sauvage, mijoté dans une sauce tomate parfumée.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: palourdes entières, moules entières, crevettes équatoriennes décortiquées, noix de Saint-Jacques, demi-crabe bleu, cubes de cabillaud sauvage du Pacifique/Atlantique, anneaux et tentacules de calamars, sauce tomate.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**

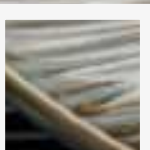


| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 9 g | | 12% | Protein / Protéines 22 g | | 44% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 1 g | | 5% | Cholesterol / Cholestérol 90 mg | | 29% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 710 mg | | 31% | |
| Calories 210 | Carbohydrate / Glucides 91.87 g | | 33% | Potassium 851 mg | | 18% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | Fibre / Fibres 0 g | | 0% | Calcium 70 mg | | 5% | |
| | Sugars / Sucres 1 g | | 2% | Iron / Fer 3 mg | | 19% | |

5% or less is a **little** 15% or more is a **lot** 5% ou moins, c'est **peu**. 15% ou plus, c'est **beaucoup**.

marepiù

READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.



SEAFOOD PENNE PENNE AUX FRUITS DE MER

PENNE ALLA MARINARA

Set sail on a culinary journey to the Italian coast with our Seafood Penne, a dish that captures the soul of the sea in every bite. Our Penne are enveloped in a fragrant seafood sauce with succulent shrimp, tender mussels, clams, and squid, while sweet zucchini and cherry tomatoes add vibrant color and freshness, creating a harmonious balance that delights the senses.

In a pan: Preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: penne, fish sauce, shrimp, mussels, clams, diced squid, zucchini, cherry tomatoes.

Embarquez pour un voyage culinaire vers la côte italienne avec nos Penne aux fruits de mer, un plat qui rappelle la mer, bouchée après bouchée. Nos Penne sont enrobées d'une sauce aux fruits de mer parfumée avec de succulentes crevettes, des moules fondantes, des palourdes et des calamars, tandis que les courgettes douces et les tomates cerises ajoutent couleur et fraîcheur, créant un équilibre harmonieux qui ravit les sens.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore surgelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: penne, sauce aux fruits de mer, crevettes, moules, palourdes, dés de calamars, courgettes et tomates cerises.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | |
|--------------------------------------|------------|------|------|--------------------------------|-------------|------|----------------------------------|---------------|
| Valeur nutritive | | | | Valeur nutritive | | | | |
| Serving size | | | | Fat / Lipides | 5 g | | Protein / Protéines | 11.9 g |
| 8 oz (227g) | | | | Saturated / saturés | 1 g | 5% | Cholesterol / Cholestérol | 20 mg |
| Taille d'une portion | | | | +Trans / trans | 0.0 g | | Sodium | 100 mg |
| 8 oz (227g) | | | | Carbohydrate / Glucides | 50 g | 18% | Potassium | 210 mg |
| Calories | 360 | | | Fibre / Fibres | 2.3 g | 8% | Calcium | 50 mg |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | | | | Sugars / Sucres | 5.9 g | 8% | Iron / Fer | 2 mg |
| | | | | | | | | |

5% or less is a **little** 15% or more is a **lot** 5% ou moins, c'est **peu**. 15% ou plus, c'est **beaucoup**.

marepiù®



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8/10 min.

SEAFOOD RISOTTO RISOTTO AUX FRUITS DE MER RISOTTO ALLA PESCATORA

Dive in the timeless elegance of Italian cuisine with MarePiù's Seafood Risotto, a dish that embodies the essence of the Mediterranean in every grain.

Crafted with premium Carnaroli rice, this risotto is enriched with a delicate seafood sauce, where calamari, clams, mussels, and shrimp create a harmonious symphony of fresh ocean flavors, capturing the authenticity of Italian coastal cuisine.

In a pan: add 50 ml of water and a tablespoon of oil, place directly in the pan, and cook for about 8/10 minutes with the lid on.
COOK FROM FROZEN

Ingredients: carnaroli rice, fish sauce, calamari, clams, mussels, shrimp.

Plongez dans la sophistication de la cuisine italienne avec le risotto aux fruits de mer de MarePiù, un plat qui incarne l'essence de la Méditerranée, grain après grain. Préparé avec du riz Carnaroli haut de gamme, ce risotto est enrichi d'une délicate sauce aux fruits de mer, où calamars, palourdes, moules et crevettes créent une symphonie harmonieuse de saveurs fraîches de l'océan, offrant toute l'authenticité de la cuisine côtière italienne.

À la poêle: ajouter 50 ml d'eau et une cuillère à soupe d'huile, verser directement dans la poêle et cuire environ 8/10 minutes avec le couvercle.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: riz Carnaroli, sauce aux fruits de mer, calamars, palourdes, moules et crevettes.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|-------------------------------------|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat/Lipides 6 g | | 8% | Protein / Protéines 14 g | | 28% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 1 g | | 5% | Cholesterol / Cholestérol 10 mg | | 3% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 490 mg | | 21% | |
| Calories 310 | Carbohydrate / Glucides 49 g | | 18% | Potassium 180 mg | | 4% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | Fibre / Fibres 1 g | | 4% | Calcium 30 mg | | 2% | |
| | Sugars / Sucres 2.3 g | | 5% | Iron / Fer 1 mg | | 6% | |

5% or less is a **little** 15% or more is a **lot** 5% ou moins, c'est **peu**. 15% ou plus, c'est **beaucoup**.

marepiù®

READY IN FEW MIN.
PRÊT EN QUELQUES MIN.



Also available in linguine format.
Également disponible au format linguine.

SPAGHETTI WITH CLAMS SPAGHETTI AUX PALOURDES SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Discover the elegance of Italian cooking with MarePiù's Spaghetti alle Vongole, a classic dish that captures the spirit of Italy's culinary tradition. Our spaghetti is combined with a light, fragrant clam sauce, featuring both whole and shelled clams that release their natural richness into every bite.

In a pan: place directly in the pan and cook for about 4 minutes with the lid on and 4 minutes without the lid.
COOK FROM FROZEN

Ingredients: spaghetti, clam sauce (water, wine, clam broth, garlic, parsley), whole clams, shelled clams.

Découvrez l'élégance de la cuisine italienne avec les spaghetti aux palourdes de MarePiù, un plat classique qui capture l'esprit de la tradition culinaire italienne.

Nos spaghetti sont enrobés d'une sauce légère et parfumée aux palourdes, avec des palourdes entières et décortiquées qui libèrent toute leur saveur naturelle, bouchée après bouchée.

À la poêle: verser directement dans la poêle et cuire environ 4 minutes avec le couvercle puis 4 minutes sans.
CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: spaghetti, sauce aux palourdes (eau, vin, bouillon de palourdes, ail et persil), palourdes entières et palourdes décortiquées.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 9 g | | 12% | Protein / Protéines 17 g | | 34% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 1.5 g | | 8% | Cholesterol / Cholestérol 11 mg | | 4% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 690 mg | | 30% | |
| | Carbohydrate / Glucides 51 g | | 19% | Potassium 180 mg | | 4% | |
| | Fibre / Fibres 2 g | | 7% | Calcium 50 mg | | 4% | |
| Calories 360 | Sugars / Sucres 1.8 g | | 4% | Iron / Fer 2 mg | | 10% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu. 15% ou plus, c'est beaucoup. | | | | | | |

marepiù®



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.

PAËLLA

A brand-new take on the classic Spanish paella, Italian style.

This dish showcases tender squid rings and tentacles, shelled mussels, shrimp, and clams, carefully selected for the freshest sea flavors, perfectly complemented by sweet peppers, peas, and cherry tomatoes, adding vibrant color and a burst of freshness.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: squid rings, squid tentacles, shelled mussels, deepwater peeled shrimps, peppers, peas, cherry tomatoe, yellow rice, tomatoe sauce, shelled clams.

Une toute nouvelle version à l'italienne de la fameuse paëlla espagnole.

Ce plat est composé de tendres anneaux et tentacules de calamars, de moules décortiquées, de crevettes et de palourdes, le tout soigneusement sélectionné pour offrir les saveurs de la mer les plus fraîches et agrémenté de poivrons doux, de petits pois et de tomates cerises, apportant des touches de couleur et de fraîcheur.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: anneaux de calamars, tentacules de calamars, moules décortiquées, crevettes décortiquées en eau profonde, poivrons, petits pois, tomates cerises, riz jaune, sauce à la tomate et palourdes décortiquées.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**

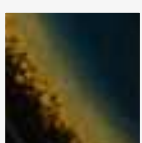


| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | %DV* | | %VQ* |
|--------------------------------------|-------------------------------------|------|------|--|--|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 3 g | | 4% | Protein / Protéines 13 g | | 26% |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 0 g | | 0% | Cholesterol / Cholestérol 11 mg | | 8% |
| Calories 220 | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 690 mg | | 30% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | Carbohydrate / Glucides 36 g | | 13% | Potassium 740 mg | | 32% |
| | Fibre / Fibres 2 g | | 7% | Calcium 60 mg | | 4% |
| | Sugars / Sucres 2 g | | 4% | Iron / Fer 2 mg | | 10% |

5% or less is a **little** 15% or more is a **lot** 5% ou moins, c'est **peu**. 15% ou plus, c'est **beaucoup**.

marepiù

READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.



SCHIAFFONI PASTA NAPOLI SCHIAFFONI SAUCE À LA NORMA ET MOULES SCHIAFFONI CON SUGO ALLA NORMA E COZZE

Dive into the heart of Naples with our Schiaffoni pasta Napoli!

These large penne, known as Schiaffoni, are the perfect vessel for the rich and savory flavors of our Salsa alla Norma, made from vine-ripened tomatoes and tender eggplant with the addition of freshly shelled mussels. Bring the taste of the Mediterranean right to your plate.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: schiaffoni (big penna), norma sauce (tomato, eggplant, salted ricotta cheese), shelled mussels.

Plongez au cœur de Naples avec nos pâtes Schiaffoni Napoli !

Ces grandes penne, connues sous le nom de « Schiaffoni » (« claques » en français), sont l'idéal pour accueillir les saveurs riches et salées de notre sauce à la Norma, préparée avec des tomates mûries sur pied et des aubergines tendres, le tout agrémenté de moules fraîchement décortiquées. Apportez le goût de la Méditerranée directement dans votre assiette.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: schiaffoni (grosses penne), sauce à la Norma (tomate, aubergine, ricotta salée) et moules décortiquées.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | %DV* | | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 15 g | | 19% | Protein / Protéines 17 g | | 33% |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 2.5 g | | 13% | Cholesterol / Cholestérol 22 mg | | 7% |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 511 mg | | 22% |
| | Carbohydrate / Glucides 57 g | | 21% | Potassium 262 mg | | 6% |
| | Fibre / Fibres 3 g | | 12% | Calcium 44 mg | | 4% |
| Calories 437 | Sugars / Sucres 3 g | | 6% | Iron / Fer 2.5 mg | | 14% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu . 15% ou plus, c'est beaucoup . | | | | | |

marepiù®



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.



PENNA PASTA FIRENZE PENNE À LA MÉDITERRANÉENNE PENNE ALLA MEDITERRANEA

Indulge in the elegance of Florence with our Penne alla Fiorentina.

This exquisite dish combines delicate Penne with a creamy Parmigiano-infused white sauce, enriched by succulent shrimp and fresh cherry tomatoes, adding a burst of sweetness and color that perfectly complements the creamy texture.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: pennette, Heavy cream panna Italian way (parmesan, cream, pepper), shelled baby shrimp, cherry tomatoes.

Laissez-vous tenter par l'élégance de Florence avec nos Penne à la Florentine. Ce plat exquis combine de délicates Penne avec une sauce blanche onctueuse infusée de parmesan, enrichie de crevettes succulentes et de tomates cerises fraîches, apportant un éclat de douceur et de couleur à cette merveilleuse texture crémeuse.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: petites penne, sauce à la crème épaisse à l'italienne (parmesan, crème, poivre), petites crevettes décortiquées et tomates cerises.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | | |
|--------------------------------------|------------|------|------|--------------------------------|-------------|------|----------------------------------|---------------|-----|
| Valeur nutritive | | | | Valeur nutritive | | | | | |
| Serving size | | | | Fat / Lipides | 10 g | 13% | Protein / Protéines | 16 g | 32% |
| 8 oz (227g) | | | | Saturated / saturés | 1 g | 5% | Cholesterol / Cholestérol | 45 mg | 15% |
| Taille d'une portion | | | | +Trans / trans | 0.0 g | | Sodium | 430 mg | 19% |
| 8 oz (227g) | | | | Carbohydrate / Glucides | 55 g | 20% | Potassium | 190 mg | 4% |
| Calories | 380 | | | Fibre / Fibres | 3 g | 11% | Calcium | 50 mg | 4% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | | | | Sugars / Sucres | 3 g | 6% | Iron / Fer | 1 mg | 6% |

5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu. 15% ou plus, c'est beaucoup.



FARFALLE PASTA VENEZIA FARFALLE CREVETTES ET PETITS POIS

FARFALLE GAMBERETTI E PISELLI

Transport yourself to the enchanting canals of Venice with our Farfalle pasta Venezia.

This dish features farfalle pasta, expertly capturing a creamy white sauce of Parmigiano, rich cream, and a touch of pepper, complemented by tender spring peas and succulent shrimp for a harmonious blend of flavors and textures.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: farfalle, heavy cream panna Italian way (parmesan, cream, pepper), peas, shelled baby shrimp.

Laissez-vous bercer au fil des canaux enchanteurs de Venise avec nos pâtes Farfalle Venezia.

Ce plat est composé de pâtes farfalle, délicieusement enrobées d'une sauce blanche onctueuse à base de parmesan, de crème épaisse et d'une touche de poivre, le tout agrémenté de petits pois tendres et de succulentes crevettes pour un mélange harmonieux de saveurs et de textures.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: farfalle, sauce à la crème épaisse à l'italienne (parmesan, crème, poivre), petits pois et petites crevettes décortiquées.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | |
|--------------------------------------|--|------|------|-------------------------------------|--|------|--|-----|
| Valeur nutritive | | | | Valeur nutritive | | | | |
| Serving size | | | | Fat / Lipides 10 g | | 13% | Protein / Protéines 17 g | 34% |
| 8 oz (227g) | | | | Saturated / saturés 1 g | | 5% | Cholesterol / Cholestérol 50 mg | 17% |
| Taille d'une portion | | | | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 450 mg | 20% |
| 8 oz (227g) | | | | Carbohydrate / Glucides 57 g | | 21% | Potassium 200 mg | 4% |
| Calories 390 | | | | Fibre / Fibres 3 g | | 11% | Calcium 50 mg | 4% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | | | | Sugars / Sucres 3.4 g | | 7% | Iron / Fer 1 mg | 6% |

5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu. 15% ou plus, c'est beaucoup.

marepiù®



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.

LINGUINE PASTA GENOVA

LINGUINE AU PESTO ET FRUITS DE MER

LINGUINE AL PESTO E FRUTTI DI MARE

Step into the rustic charm of Genoa with our Linguine pasta Genova.

This dish combines classic linguine with a vibrant pesto sauce made from extra virgin olive oil, fresh basil, Parmigiano, garlic, pepper, and pine nuts, enriched with fresh mussels and clams to add layers of rich oceanic flavor. Savor the authenticity and freshness that define this beloved Italian classic.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: linguine, pesto sauce (evo oil, basil, parmesan ,garlic, pepper, pine nuts), mussels, baby clams.

Plongez dans le charme rustique de Gênes avec nos pâtes Linguine Genova.

Ce plat marie des linguine classiques avec une savoureuse sauce au pesto à base d'huile d'olive extra vierge, de basilic frais, de parmesan, d'ail, de poivre et de petits pignons, le tout agrémenté de moules et de palourdes fraîches, apportant ce merveilleux parfum de l'océan. Savourez l'authenticité et la fraîcheur qui définissent ce classique tant aimé de la cuisine italienne.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: linguine, sauce pesto (huile d'olives extra vierge, basilic, parmesan, ail, poivre, petits pignons), moules et coques.décortiquées et tomates cerises.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | %DV* | | %VQ* |
|--|--|------|------|--|--|------|
| Serving size 8 oz (227g) Taille d'une portion 8 oz (227g) | Fat/Lipides 16.8 g | | 22% | Protein / Protéines 17.9 g | | 36% |
| | Saturated / saturés 3 g | | 15% | Cholesterol / Cholestérol 29 mg | | 10% |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 446 mg | | 19% |
| | Carbohydrate / Glucides 50 g | | 18% | Potassium 229 mg | | 5% |
| | Fibre / Fibres 2 g | | 8% | Calcium 45 mg | | 4% |
| Calories 439 | Sugars / Sucres 0 g | | 0% | Iron / Fer 2.5 mg | | 14% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu. 15% ou plus, c'est beaucoup. | | | | | |

marepiù



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.



FUSILLI PESCARA FUSILLI AU SAUMON FUMÉ FUSILLI FUMÉ AL SALMONE

Celebrate the flavors of Abruzzo with our Fusilli pasta Pescara, a delightful twist on classic Italian pasta. Our fusilli's spiral shape captures a rich, creamy white sauce of Parmigiano, fresh cream, and a touch of pepper, elevated by sweet cherry tomatoes and topped with melt-in-your-mouth smoked salmon for a perfect balance of flavors.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.
COOK FROM FROZEN

Ingredients: fusilli, heavy cream panna Italian way (parmesan, cream, pepper), cherry tomatoes, smoked salmon.

Célébrez les saveurs des Abruzzes avec nos Fusilli Pescara, des pâtes classiques italiennes déclinées dans une version savoureuse.

La forme en spirale de nos fusilli accueille à merveille la sauce blanche onctueuse et épaisse à base de parmesan, de crème fraîche et d'une touche de poivre, rendue sophistiquée par des tomates cerises douces et enrichie de saumon fumé fondant dans la bouche pour un équilibre parfait des saveurs.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingédients: fusilli, sauce à la crème épaisse à l'italienne (parmesan, crème, poivre), tomates cerises et saumon fumé.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | %DV* | | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 10 g | | 13% | Protein / Protéines 18 g | | 36% |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 0.2 g | | 1% | Cholesterol / Cholestérol 22 mg | | 7% |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 468 mg | | 20% |
| | Carbohydrate / Glucides 53 g | | 19% | Potassium 210 mg | | 4% |
| | Fibre / Fibres 2.3 g | | 8% | Calcium 24 mg | | 2% |
| Calories 380 | Sugars / Sucres 5.9 g | | 13% | Iron / Fer 1 mg | | 6% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu, 15% ou plus, c'est beaucoup. | | | | | |

marepiù



RIGATONI PASTA ROMA RIGATONI CARBONARA AU THON RIGATONI ALLA CARBONARA DI TONNO

Embark on a culinary journey to the heart of Rome with our Rigatoni pasta Roma. This dish features large, ridged rigatoni that captures every element of our creamy carbonara sauce, made with milk, eggs, Parmigiano, and a touch of cream, seasoned with freshly ground pepper. Tender chunks of tuna add a unique twist, infusing the dish with a delicate ocean-fresh flavor.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.
COOK FROM FROZEN

Ingredients: rigatoni, Carbonara seafood sause (milk, eggs, parmesan cheese, cream, pepper), tuna.

Embarquez pour un voyage culinaire au cœur de Rome avec nos pâtes Rigatoni Roma. Ce plat est composé de grands rigatoni striés qui accueillent chaque ingrédient de notre onctueuse sauce carbonara, faite avec du lait, des œufs, du parmesan et une touche de crème, assaisonnée de poivre fraîchement moulu. Enfin, de tendres morceaux de thon ajoutent une touche unique, insufflant au plat cette saveur délicate et fraîche de l'océan.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.
CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingrédients: rigatoni, sauce Carbonara de la mer (lait, œufs, parmesan, crème, poivre) et thon.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|---|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 12 g | | 16% | Protein / Protéines 19,7 g | | 39% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 3 g | | 15% | Cholesterol / Cholestérol 17 mg | | 6% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 581 mg | | 25% | |
| | Carbohydrate / Glucides 60 g | | 22% | Potassium 150 mg | | 3% | |
| | Fibre / Fibres 2.5 g | | 9% | Calcium 30 mg | | 2% | |
| Calories 433 | Sugars / Sucres 5.9 g | | 12% | Iron / Fer 1,1 mg | | 6% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot | | | 5% ou moins, c'est peu, 15% ou plus, c'est beaucoup. | | | |



STROZZAPRETI PASTA UMBRIA STROZZAPRETI MER ET MONTS

STROZZAPRETI MARE E MONTI

Découvrez un sublime mélange de saveurs rustiques et raffinées avec nos pâtes Strozzapreti Assisi. Ce plat est composé de pâtes Strozzapreti, dont la forme torsadée retient à la perfection une riche sauce aux champignons faite de lait, de champignons, de parmesan et de crème, délicatement assaisonnée de poivre. Des tranches de saumon fumé fondant viennent ajouter une touche de sophistication au plat.

In a pan: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: strozzapreti, mushroom sauce (milk, water, mushrooms, parmesan cheese, cream, pepper), smoked salmon.

Célébrez les saveurs des Abruzzes avec nos Fusilli Pescara, des pâtes classiques italiennes déclinées dans une version savoureuse.

La forme en spirale de nos fusilli accueille à merveille la sauce blanche onctueuse et épaisse à base de parmesan, de crème fraîche et d'une touche de poivre, rendue sophistiquée par des tomates cerises douces et enrichie de saumon fumé fondant dans la bouche pour un équilibre parfait des saveurs.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: strozzapreti, sauce aux champignons (lait, eau, champignons, parmesan, crème et poivre) et saumon fumé.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 11.4 g | | 15% | Protein / Protéines 17 g | | 34% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 2.3 g | | 12% | Cholesterol / Cholestérol 85 mg | | 28% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 573 mg | | 25% | |
| | Carbohydrate / Glucides 53 g | | 19% | Potassium 88 mg | | 2% | |
| | Fibre / Fibres 3 g | | 11% | Calcium 39 mg | | 3% | |
| Calories 390 | Sugars / Sucres 0.7 g | | 1% | Iron / Fer 1.8 mg | | 10% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu, 15% ou plus, c'est beaucoup. | | | | | | |



SPAGHETTI ALFREDO

SPAGHETTI AUX CREVETTES ET SAUCE ALFREDO

SPAGHETTI CON GAMBERETTI E SALSA ALFREDO

Indulge in the creamy delight of our Spaghetti Alfredo, a dish that combines the simple elegance of Italian cuisine with the luxurious taste of the sea.

Our spaghetti is coated in a velvety Alfredo sauce made with the finest Parmigiano, rich cream, and a hint of pepper, elevated by tender, succulent shrimp for an added flavorful dimension.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: spaghetti, Heavy cream panna Italian way (parmesan, cream, pepper), shelled shrimp.

Embarquez pour un voyage culinaire au cœur de Rome avec nos pâtes Rigatoni Roma.

Ce plat est composé de grands rigatoni striés qui accueillent chaque ingrédient de notre onctueuse sauce carbonara, faite avec du lait, des œufs, du parmesan et une touche de crème, assaisonnée de poivre fraîchement moulu. Enfin, de tendres morceaux de thon ajoutent une touche unique, insufflant au plat cette saveur délicate et fraîche de l'océan.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingrédients: rigatoni, sauce Carbonara de la mer (lait, œufs, parmesan, crème, poivre) et thon.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | |
|--------------------------------------|--|------|------|---------------------------------------|--|------|--|-----|
| Valeur nutritive | | | | Valeur nutritive | | | | |
| Serving size | | | | Fat / Lipides 10 g | | 13% | Protein / Protéines 17 g | 34% |
| 8 oz (227g) | | | | Saturated / saturés 1 g | | 5% | Cholesterol / Cholestérol 65 mg | 22% |
| Taille d'une portion | | | | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 510 mg | 22% |
| 8 oz (227g) | | | | Carbohydrate / Glucides 57.6 g | | 21% | Potassium 220 mg | 4% |
| Calories 400 | | | | Fibre / Fibres 2 g | | 7% | Calcium 39 mg | 4% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | | | | Sugars / Sucres 2.5 g | | 50% | Iron / Fer 1 mg | 6% |

5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu, 15% ou plus, c'est beaucoup.

marepiù



FUSILLI PASTA LAGO DI COMO FUSILLI ASPERGES ET CREVETTES

FUSILLI ASPARAGI E GAMBERETTI

Savor the rustic charm of Lake Como with our Fusilli pasta Contadina. This dish features spiral-shaped fusilli, perfect for capturing a creamy sauce made with tender asparagus, Parmigiano, cream, and a touch of pepper. Shelled shrimp add a delicate seafood twist that perfectly complements the fresh asparagus flavor.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.
COOK FROM FROZEN

Ingredients: fusilli, asparagus sauce(asparagus, parmesan, cream, pepper), shelled baby shrimp.

Célébrez les saveurs des Abruzzes avec nos Fusilli Pescara, des pâtes classiques italiennes déclinées dans une version savoureuse.

La forme en spirale de nos fusilli accueille à merveille la sauce blanche onctueuse et épaisse à base de parmesan, de crème fraîche et d'une touche de poivre, rendue sophistiquée par des tomates cerises douces et enrichie de saumon fumé fondant dans la bouche pour un équilibre parfait des saveurs.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: strozzapreti, sauce aux champignons (lait, eau, champignons, parmesan, crème et poivre) et saumon fumé.

shelf life: **24 months**
durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | | %DV* | %VQ* | | | %DV* | %VQ* |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|------|------|
| Serving size 8 oz (227g) | Fat/Lipides 7 g | | 9% | Protein / Protéines 17 g | | 38% | |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 1.6 g | | 8% | Cholesterol / Cholestérol 12 mg | | 4% | |
| | +Trans / trans 0.0 g | | | Sodium 361 mg | | 16% | |
| | Carbohydrate / Glucides 52 g | | 19% | Potassium 202 mg | | 2% | |
| | Fibre / Fibres 3 g | | 10% | Calcium 55 mg | | 4% | |
| Calories 333 | Sugars / Sucres 1.6 g | | 3% | Iron / Fer 1.08 mg | | 6% | |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | 5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu, 15% ou plus, c'est beaucoup. | | | | | | |



ORECCHIETTE OLD BARI ORECCHIETTE AU BROCOLI-RAVE ET MOULES

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE E COZZE

Embrace the essence of Old Bari with our Orecchiette alla Pugliese, a dish deeply rooted in the culinary traditions of Puglia. This authentic dish features orecchiette pasta, perfectly capturing a robust sauce made with turnip greens, sautéed with garlic and anchovies in rich olive oil for a savory, slightly bitter profile. Fresh shelled mussels add flavor, blending land and sea in a symphony of flavors.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: spaghetti, orecchiette pasta, cime di rapa sauce (cime di rapa, garlic, anchovies, oil), shelled mussels.

Laissez-vous conquérir par le charme du vieux Bari avec nos orecchiette à la Pugliese, un plat profondément enraciné dans les traditions culinaires des Pouilles. Ce plat authentique est composé de pâtes orecchiette, accueillant à merveille une sauce savoureuse à base de brocoli-rape, sautée avec de l'ail et des anchois dans une riche huile d'olive pour un goût savoureux et légèrement amer.

Les moules fraîches décortiquées ajoutent de la saveur, mélangeant terre et mer dans une symphonie de saveurs.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingredients: orecchiette, sauce au brocoli-rape (brocoli-rape, ail, anchois et huile) et moules décortiquées.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**



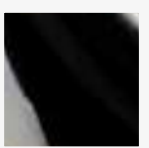
| Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* | Nutrition Facts | | %DV* | %VQ* |
|----------------------|-----------------------|------|------|----------------------------------|---------------|------|------------|
| Valeur nutritive | | | | Valeur nutritive | | | |
| Serving size | | | | Fat / Lipides | 18.6 g | | 22% |
| 8 oz (227g) | | | | Saturated / saturés | 2 g | | 10% |
| Taille d'une portion | | | | +Trans / trans | 0.0 g | | |
| 8 oz (227g) | | | | Carbohydrate / Glucides | 42 g | | 15% |
| Calories | 356 | | | Fibre / Fibres | 3 g | | 10% |
| % Daily Value* | % Valeur Quotidienne* | | | Sugars / Sucres | 0.9 g | | 2% |
| | | | | Protein / Protéines | 10 g | | 21% |
| | | | | Cholesterol / Cholestérol | 19 mg | | 6% |
| | | | | Sodium | 200 mg | | 9% |
| | | | | Potassium | 134 mg | | 3% |
| | | | | Calcium | 58 mg | | 4% |
| | | | | Iron / Fer | 2.5 mg | | 14% |

5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu, 15% ou plus, c'est beaucoup.

marepiù



READY TO COOK
PRÊT À CUIRE EN
8 min.



SEDANINI MAC&CHEESE SEDANINI AUX FROMAGES ET SAUMON FUMÉ SEDANINI AI FORMAGGI CON SALMONE AFFUMICATO

Experience the cosmopolitan flair of Milan with our Italian-style Sedanini Mac & Cheese.

This dish pairs smooth, tube-shaped sedanini pasta with a luxurious four-cheese sauce with a touch of milk for a velvety finish. Slices of salmon add a smoky complexity that perfectly complements the bold flavors of the cheeses.

In a pan: preheat a pan over medium heat, add a drizzle of oil and pour in the contents of the freezer bag. Cook for 6 min with the lid on and 2 min without, stirring occasionally.

COOK FROM FROZEN

Ingredients: sedanini, cheese selection sauce, smoked salmon.

Découvrez le charme cosmopolite de Milan avec nos Sedanini Mac & Cheese à l'italienne.

Ce plat marie des pâtes sedanini lisses en forme de tube à une élégance sauce aux quatre fromages, enrichie d'une touche de lait pour une finition veloutée. Les morceaux de saumon apportent une touche de sophistication à leur goût fumé, épousant à merveille les saveurs audacieuses des fromages.

À la poêle: préchauffer une poêle à feu moyen, ajouter un filet d'huile et verser le contenu du sachet encore congelé. Cuire 6 minutes avec le couvercle et 2 minutes sans, en remuant de temps en temps.

CUIRE SANS DÉCONGÉLATION PRÉALABLE

Ingrédients: sedanini, sauce aux fromages et saumon fumé.

shelf life: **24 months**

durée de conservation: **24 mois**



| Nutrition Facts Valeur nutritive | %DV* %VQ* | | %DV* %VQ* | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|-----|--|-----|
| | | | | |
| Serving size 8 oz (227g) | Fat / Lipides 9.8 g | 13% | Protein / Protéines 18.8 g | 38% |
| Taille d'une portion 8 oz (227g) | Saturated / saturés 3.4 g | 17% | Cholesterol / Cholestérol 23 mg | 8% |
| | +Trans / trans 0.0 g | | Sodium 236 mg | 10% |
| Calories 403 | Carbohydrate / Glucides 58.6 g | 21% | Potassium 227 mg | 5% |
| % Daily Value* % Valeur Quotidienne* | Fibre / Fibres 2.5 g | 9% | Calcium 74 mg | 6% |
| | Sugars / Sucres 1.6 g | 3% | Iron / Fer 1.28 mg | 7% |

5% or less is a little 15% or more is a lot 5% ou moins, c'est peu, 15% ou plus, c'est beaucoup.

marepiù®



OUR PACK

Bag 1 lbs
Bag 2 lbs
Bag 4 lbs

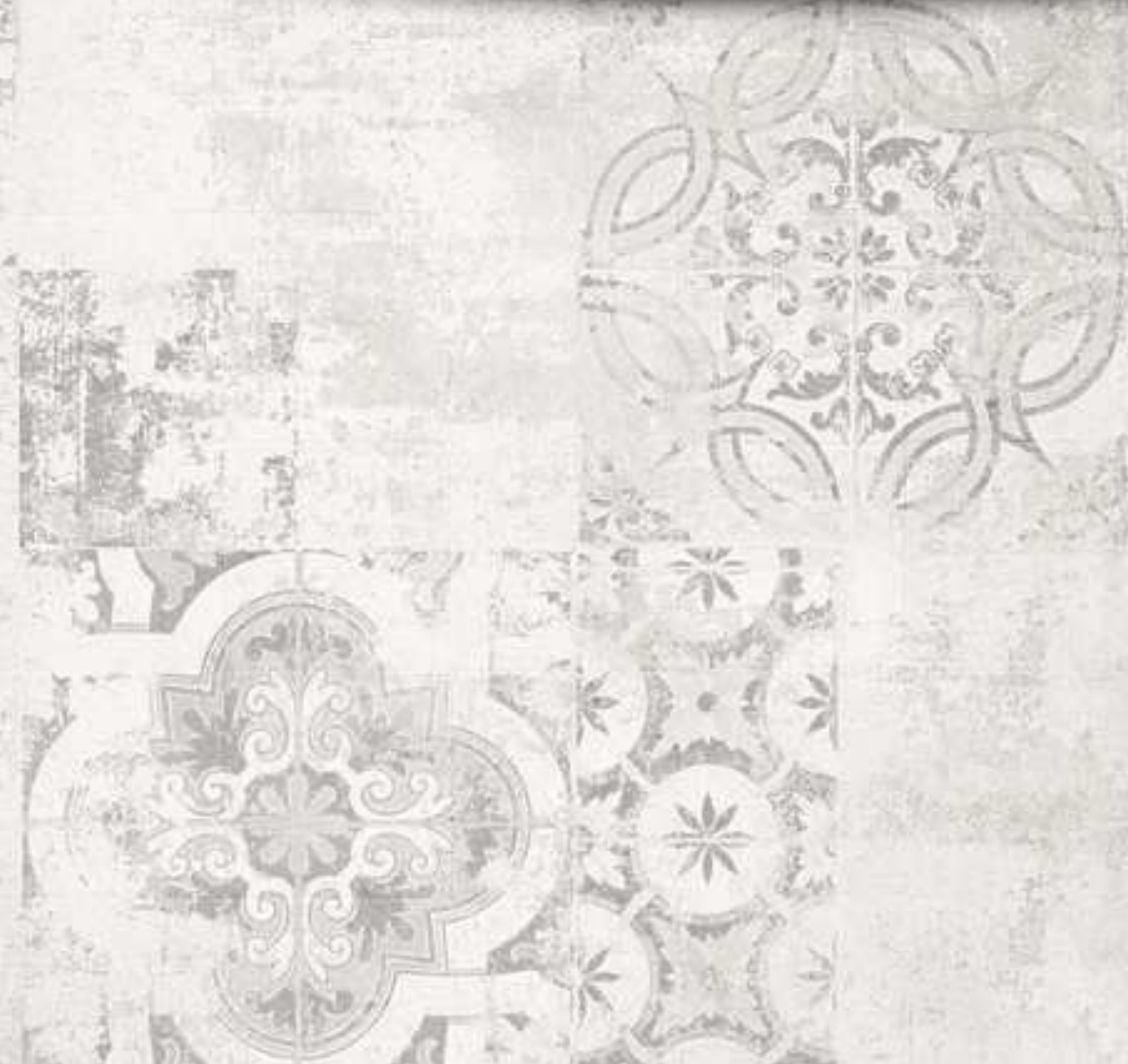
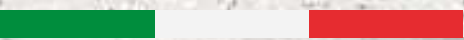
12 bags x ct
6 bags x ct
3 bags x ct

9 x 9 layers euro pallet
9 x 12 layers euro pallet
9 x 11 layers euro pallet



marepiù

MAREPIÙ READY TO COOK



DICEMBRE 2024



marepiù[®]

MAREPIÙ S.R.L. ~ VIA ARNO, 7 ~ 63824 ALTIDONA [FM] ITALY ~ T +39 0734 931254

info@marepiusrl.com

www.marepiusrl.com

WWW.A-THA.COM